

— FINCA — FLICHMAN

EST 1910

CABALLERO

DE LA CEPA

Reserva

LBEC 2015



Composición varietal / *Varietal Composition*

100% Malbec

Vinificación / *Vinification*

Viñedos / vineyards: Barrancas, Maipu, Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual // Harvest: Hand picked grapes

Encubado: Tanques de acero inoxidable

Tank Fermentation: Stainless steel tanks

Tiempo de fermentación: 9 días

Fermentation Time: 9 days

Temperatura: 28/30° C

Temperature: 28/30° C

Maceración: 5 días

Maceration: 5 days

Fermentación Maloláctica: Si

Malolactic Fermentation: Yes

Guarda: 12 meses en barricas de roble, americano (60%) y francés (40%)

Ageing: 12 months in American (40%) and French (40%) oak barrels

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 14% Vol

Alcohol: 14% Vol

Acidez total: 4,80 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 4,80 g/l (Tartaric acid)

Azúcar: 2,30 g/l

Sugar: 2,30 g/l

Degustación / *Tasting*

Color: Rojo intenso

Colour: Intense red colour

Aroma: Aromas frutados (ciruela) delicadamente fundidos con roble, especias y chocolate.

Aroma: Fruits like plum combined with delicate oak, spices and chocolate

Sabor: Concentración compleja de frutas y especias

Flavour: A complex concentration of fruits and spices

Final: Largo y redondo

Finish: Round and long aftertaste

WWW.FLICHMAN.COM.AR

f/FINCAFLICHMAN t/FINCAFLICHMANOK